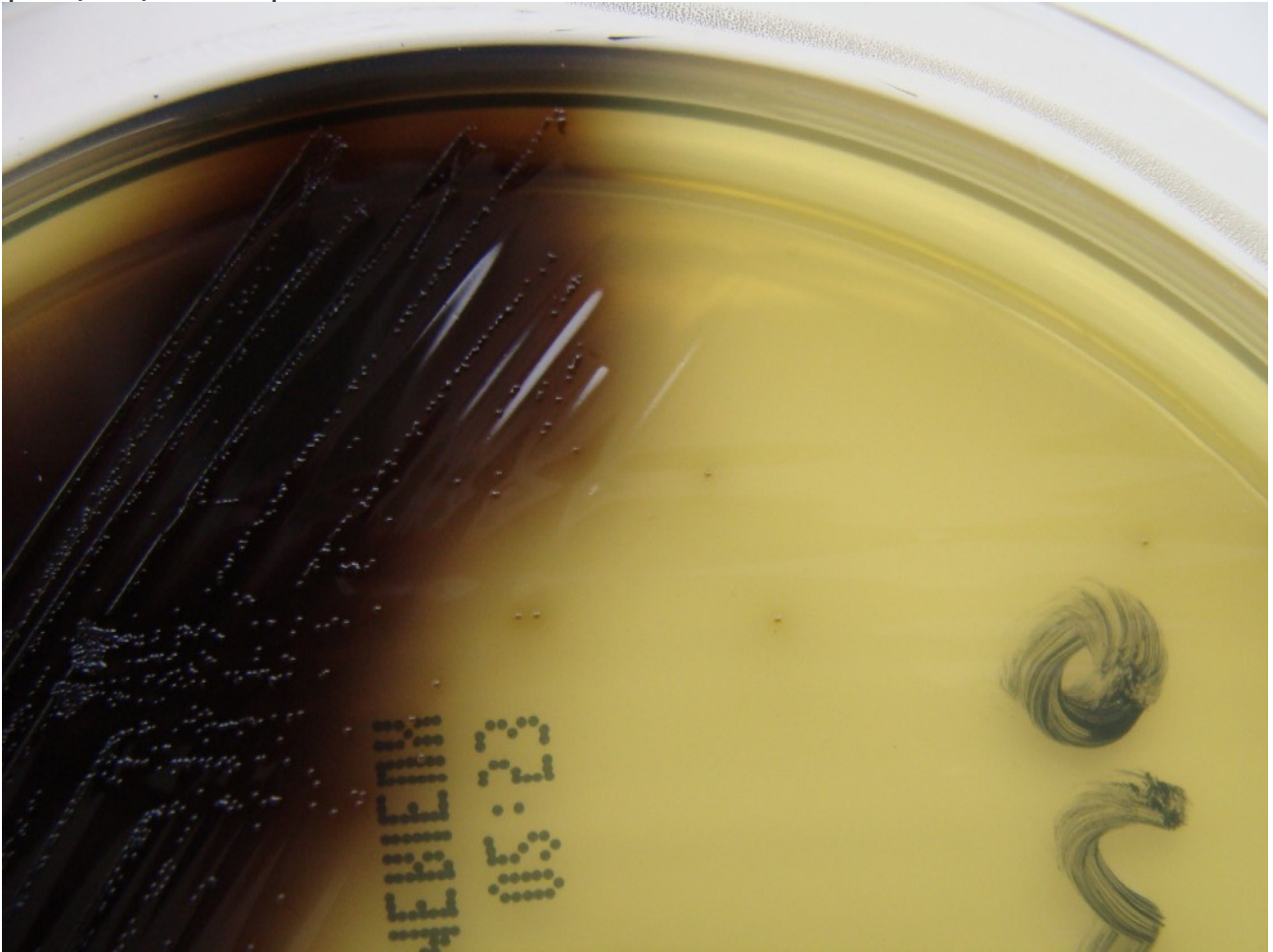


¿Qué es la listeriosis?

| 23/08/2019 |



Listeria monocytogenes. Foto Nathan Reading (Flickr)

La listeriosis es una enfermedad infecciosa poco habitual causada por el consumo de alimentos contaminados con la bacteria *L. monocytogenes*. Puede afectar tanto a seres humanos como a diversas especies animales. La mayor parte de los casos en humanos son asintomáticos. En las infecciones con síntomas, la presentación clínica más frecuente es la gastroenteritis con diarrea y fiebre. En ocasiones, la infección se complica y se conoce como *listeriosis invasora*, que puede cursar con sepsis, meningoencefalitis, endocarditis, neumonía o infecciones articulares. Los cuadros invasores son más comunes en mujeres

embarazadas y recién nacidos, en mayores de 65 años y personas con el sistema inmunitario debilitado. En algunos casos (10-20% de los cuadros invasores), la infección puede ser muy grave y causa la muerte del paciente.

El microorganismo que origina la enfermedad es una bacteria Gram-positiva capaz de sobrevivir a temperaturas tan bajas como 0° C, lo que permite la multiplicación a las temperaturas típicas de refrigeración. Esta bacteria se distribuye ampliamente en especies animales bovinas, ovinas y caprinas. También se encuentra en el suelo, las plantas y el agua pudiendo contaminar una gran variedad de alimentos y bebidas.

La listeriosis no es una enfermedad frecuente, aunque se ha observado un aumento de su prevalencia en las dos últimas décadas, asociada al aumento de la edad media de la población, el incremento de personas con alteraciones del sistema inmune y por algunos cambios en la forma en la que los alimentos son producidos, almacenados, distribuidos y consumidos en todo el Mundo.

El número de afectados por listeriosis aumenta cada año en la Unión Europea, Según los datos de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, durante el año 2017, hubo 2.480 casos de listeriosis invasora en humanos en la Unión Europea, con 227 muertes en 16 Estados miembros, lo que implica una tasa de mortalidad del 13,8%. En España, en ese mismo año, hubo 284 casos confirmados.

Las infecciones por *Listeria* aparecen habitualmente de forma esporádica. Pero en la última década, se han descrito un gran número de brotes asociados al consumo de un determinado alimento. Algunos de estos brotes contabilizaron varios cientos de casos confirmados.

¿Existen otras formas de contagio?

El consumo de alimentos contaminados es la principal vía de transmisión en humanos. En embarazadas infectadas existe la posibilidad de transmisión materno-fetal. Con menor frecuencia, las infecciones también pueden ocurrir a través del contacto con utensilios o materiales que han estado en contacto con alimentos infectados (contaminación cruzada). También se ha descrito en ganaderos y personal de mataderos en contacto con animales con la infección.

¿Qué alimentos se contaminan con mayor frecuencia?

Listeria monocytogenes se puede encontrar en muchos alimentos, pero suele aparecer con mayor frecuencia en alimentos que se consumen crudos o semi-crudos, ya que las temperaturas que se alcanzan con el cocinado eliminan la bacteria.

Los alimentos en los que se encuentra con mayor frecuencia son el pescado ahumado, algunas carnes y embutidos, leche sin pasteurizar, quesos (especialmente quesos blandos) y vegetales.

¿Cómo se diagnostica la infección?

El diagnóstico es sencillo. La bacteria crece con facilidad en los cultivos bacteriológicos habituales. En los casos invasores, los cultivos de líquidos estériles (sangre, líquido cefalorraquídeo, etc.) o de tejidos (placenta) permiten detectar la infección.

Existen además técnicas de amplificación de ácidos nucleicos basadas en la PCR, que ayudan a diagnosticar la infección en casos en los que los cultivos sean negativos.

En los estudios de brotes asociados a alimentos, se utilizan técnicas de clasificación y tipificación molecular, que secuencian ácidos nucleicos (ADN) y que permiten conocer la cadena de infección, el origen del brote, su extensión, etc.

¿Existe tratamiento eficaz?

Existen varios tratamientos antibióticos que son eficaces para controlar la infección invasora. La ampicilina es el tratamiento de elección, que suele combinarse con gentamicina para buscar efectos sinérgicos.

En pacientes embarazadas además del tratamiento antibiótico se realiza un seguimiento estricto del embarazo para detectar la transmisión materno-fetal.

¿Se puede prevenir la infección?

La AECOSAN recuerda que cocinar a temperaturas superiores a 65 °C mata las bacterias. A diferencia de muchas otras bacterias transmitidas por los alimentos, *Listeria* tolera ambientes salados y puede incluso multiplicarse a temperaturas frías (entre + 2 ° C y 4 ° C).

Para prevenir la listeriosis es importante seguir buenas prácticas de fabricación, prácticas correctas de higiene y el control efectivo de la temperatura en toda la cadena de producción, distribución y almacenamiento de alimentos, incluso en el hogar.

En el hogar, es recomendable mantener baja la temperatura de los frigoríficos para limitar el crecimiento potencial de bacterias como *Listeria*.

Para promover la seguridad alimentaria entre los consumidores, la AECOSAN ha elaborado varias recomendaciones para el control de enfermedades de transmisión alimentaria, entre las que se encuentra la listeriosis (<http://www.aecosan.msssi.gob.es/>).